

気仙沼メンマの試食会を開催しました

気仙沼市内のレストランの御協力を得て、9月19日（木）、来年度からの商品化を目指して、メンマの試作品作りを行った方々など10人に集まっていた試食会を開催しました。

レストランから、「試作品は、発酵が進んでおらず、天日干しもしていないのでメンマ特有の食感がない。ただ、十分おいしいので、幼竹そのものが商品として利用できる可能性を持っている」「孟宗竹は肉厚でメンマ向き、ラーメン店で使ってもらえる可能性がある。真竹は肉が薄くメンマよりも惣菜向き」と評価をいただきました。参加者からは「シャキシャキとした歯ごたえがあって良い」「予想以上に食べやすい」「おこわにも使えそう」と好評でした。

また幼竹の活用について竹林所有者から「たけのこは採っても採っても増えるので、メンマ作りは良いこと」と期待感が出されました。

試作品は市内において、県と竹林所有者、生産者が協力して、気仙沼メンマ作りとして取り組んだものです。3～6月の幼竹（孟宗竹と唐竹（真竹））をそれぞれ5月下旬、7月中旬に収穫、皮をむき、スライスし一時間ボイルの後、流水でさわし、塩漬けしました。

需要の大半を占めると予想されるラーメンのメンマとしての商品化は、今後も試行錯誤が必要で、生産者や需要者等との連携を深めていきます。

ごま油としょうゆなどで
味付けしたもの



レストランから
評価をいただきました